LÄTTSKÖTT
HYGIENISK

PT

ES

IKEA®

Design and Quality
IKEA of Sweden

PORTUGUÊS 4
ESPAÑOL 25

Índice

Informações de segurança	4	O que fazer se...	17
Descrição do produto	7	Especificações técnicas	18
Painel de controlo	9	Instalação	19
Utilização diária	9	Ligação eléctrica	21
Tabelas de cozedura	12	Questões ambientais	21
Limpeza e manutenção	14	GARANTIA IKEA	22

Informações de segurança

A sua segurança e a de outros é muito importante.
Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.
⚠ Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, o qual alerta os utilizadores para eventuais riscos para eles próprios e para os outros.
Todos os avisos de segurança são precedidos pelo símbolo de perigo e pelos termos seguintes:
⚠ **PERIGO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.
⚠ **ATENÇÃO!** Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.
Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

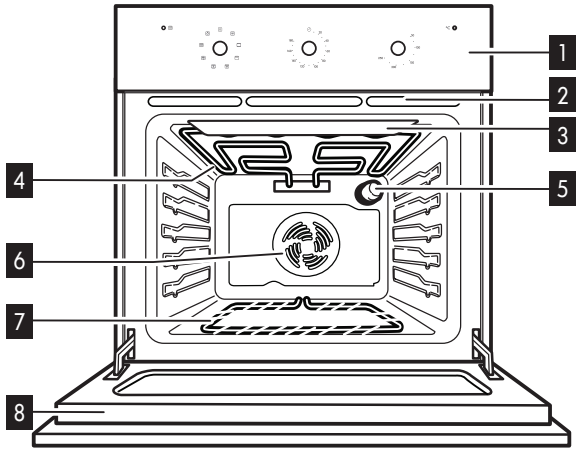
- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação eléctrica e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente declarado no manual do utilizador.
- A substituição do cabo eléctrico deve ser efectuada por um electricista qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória segundo a lei em vigor.
- O cabo eléctrico deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho, depois de instalado no respectivo lugar, à tomada eléctrica da parede.
- Depois de instalar o aparelho, instale um disjuntor multipolar com uma separação entre contactos (de pelo menos 3 mm) em todos os pólos que permita efectuar a desconexão total numa situação de categoria de sobretensão III, o qual deve ser incorporado na instalação

fixa de acordo com os regulamentos nacionais de instalações eléctricas.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o aparelho pelo cabo de alimentação quando o desligar da tomada eléctrica.
- Os componentes eléctricos não poderão ficar acessíveis ao utilizador após a instalação.
- Não toque no aparelho com as partes do corpo húmidas e não o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecimento de divisões). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido fornecidas instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser feitos por crianças sem supervisão.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante a respectiva utilização. Tome as devidas precauções para evitar tocar nas resistências do aparelho. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não colocar materiais inflamáveis no interior ou próximos ao aparelho: perigo de incêndio, caso o aparelho seja inadvertidamente ligado.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes

fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos de materiais sintéticos.
- Os óleos e a gordura sobreaquecidos poderão provocar facilmente um incêndio. Esteja sempre atento quando cozinhar alimentos ricos em gordura e em óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se utilizar bebidas alcoólicas para cozinhar alimentos (por exemplo, rum, conhaque, vinho), lembre-se que o álcool evapora a temperaturas elevadas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.
- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (apenas nos fornos com a função de limpeza pirolítica).
- Durante e após a limpeza pirolítica, mantenha todos os animais domésticos (especialmente as aves) afastados do local onde está situado o aparelho.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Não utilize produtos de limpeza fortes e abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno pois poderão riscar a respectiva superfície e provocar a quebra do vidro.
- Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar a ocorrência de choques eléctricos.

Eliminação de electrodomésticos
- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de eliminar o aparelho, corte o respectivo cabo eléctrico.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Descrição do produto



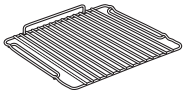
1 Painel de controlo
2 Ventoinha de arrefecimento[1] (não visível)
3 Protecção do grill[2]
4 Resistência superior/grill
5 Lâmpada posterior do forno
6 Ventoinha do forno
7 Resistência inferior (não visível)
8 Porta do forno

1) A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por alguns minutos, mesmos depois de desligado o forno. Durante a limpeza pirolítica, a velocidade da ventoinha aumenta em relação à velocidade das funções de cozedura.

2) Impede o contacto directo dos alimentos com o grill. No entanto, aconselha-se a que não toque na protecção durante o funcionamento do forno.

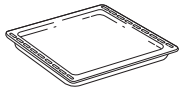
Acessórios

Grelha metálica



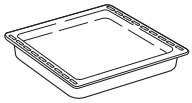
2x

Tabuleiro



1x

Tabuleiro colector



1x

Introdução de grelhas metálicas e outros acessórios no interior do forno

A grelha metálica e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).

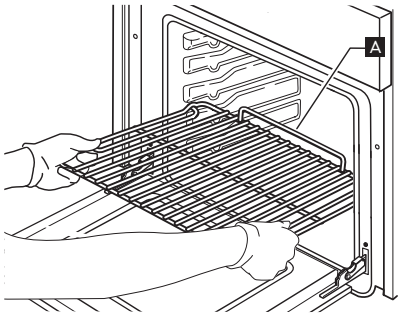


Fig. 1

2. Incline a grelha metálica em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

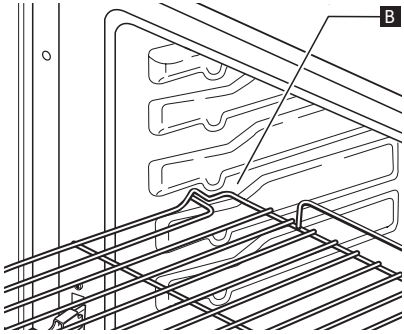


Fig. 2

3. Coloque a grelha metálica na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (fig. 3).

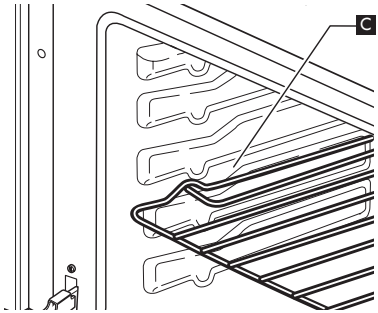


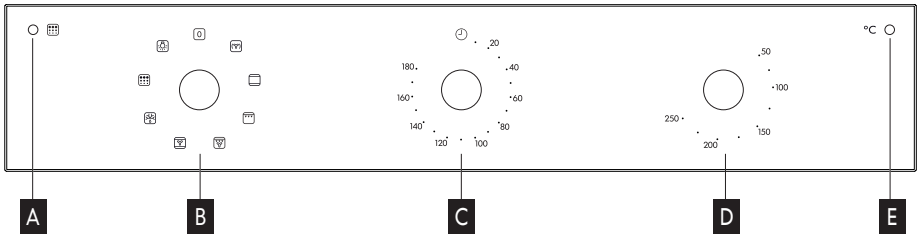
Fig. 3

4. Para retirar a grelha metálica proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como o tabuleiro colector e o tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

Os tabuleiros possuem batentes para evitar a saída acidental das grelhas.

Painel de controlo



A Indicador luminoso vermelho de bloqueio da porta (apenas durante a limpeza pirolítica).
B Botão selector de funções
C Botão de programação da duração da cozedura
D Botão do termóstato
E Indicador luminoso vermelho do termóstato

Utilização diária

Para ligar o forno, é necessário ajustar o tempo de cozedura.

Como utilizar o forno

- Rode o botão selector para a função desejada.
- Seleccione um tempo de cozedura com o botão de programação da duração da cozedura. A lâmpada do forno acende-se.
- Rode o botão do termóstato para a direita, para a temperatura desejada. O indicador luminoso vermelho do termóstato acende-se e apaga-se quando a temperatura seleccionada é atingida.
- No final da cozedura: rode os botões para o "0".

Programador de duração da cozedura

Para iniciar o temporizador, rode o botão 300° e, em seguida, posicione-o no tempo pretendido. Este programador permite programar um tempo de 1 até 180 minutos.

Para programar a duração, após ter sido seleccionada a função de cozedura, rode completamente o botão no sentido horário, e volte a colocá-lo depois no tempo de cozedura desejado, rodando no sentido anti-horário. Com o final do tempo de cozedura programado, o forno apaga-se e o programador fica no "0".
Importante: quando o programador está posicionado no "0", o forno não acende.

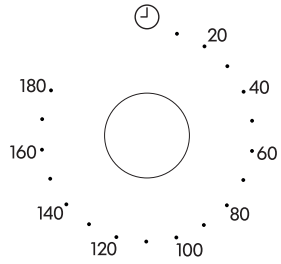


Tabela de funções do forno

O forno possui 4 níveis de cozedura. Conte a partir do nível inferior

Função		Descrição da função
0	**FORNO DESLIGADO**	Forno desligado.
	AR FORÇADO	Para cozinhar em, no máximo, duas calhas em simultâneo, alimentos inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, bolos). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 3° nível para cozeduras numa única calha. Para cozinhar em duas calhas, utilize o 1° e 3° níveis. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e insira o alimento no seu interior, assim que alcançar a temperatura programada. O pré-aquecimento não é necessário no caso de alimentos congelados pré-cozinhados.
	CONVENCIONAL (Topo e base)	Função apropriada para cozinhar qualquer tipo de prato num nível. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e insira o alimento no seu interior, assim que alcançar a temperatura programada. É aconselhável utilizar o segundo ou o terceiro nível para a cozedura.
	GRILL	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas, gratinar legumes e tostar o pão. Aqueça previamente o forno durante 3 - 5 min. Coloque os alimentos no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar um tabuleiro colector para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Ao grelhar, mantenha a porta do forno fechada.
	GRELHADOS COM VENTOINHA	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar um tabuleiro colector para recolher o líquido da cozedura. Coloque-o no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	COZEDURA POR CONVECÇÃO	Para cozinhar bolos com recheio líquido (salgados ou doces), pizzas num nível simples ou duplo. Para as cozeduras em dois níveis, inverta a posição dos alimentos a meio da cozedura para obter um resultado mais homogéneo. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e insira o alimento no seu interior, assim que alcançar a temperatura programada.
	DESCONGELAÇÃO	A função pode ser utilizada para acelerar o descongelamento dos alimentos à temperatura ambiente. Coloque o alimento no 2° nível, na respectiva embalagem, para evitar que seque.

Função		Descrição da função
	LIMPEZA PIROLÍTICA	Com o botão de programação da duração da cozedura, ajuste a função de limpeza pirolítica para funcionar durante um mínimo de 90 minutos e um máximo de 180 minutos.
	LUZ	Para ligar a lâmpada no interior do forno.

Advertências:
Durante o ciclo de limpeza automática, é aconselhável retirar todos os acessórios fornecidos para não aumentar ainda mais as temperaturas externas da porta e para garantir uma melhor eficiência de limpeza da parte inferior do forno.

Tabelas de cozedura

Tipo de alimento	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
BOLOS, PASTELARIA, ETC.					
Bolos com levedura		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biscoitos/queques		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Massa cozida para pães		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Merengues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pão/pizza/pãezinhos		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizza congelada		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent/ salgadinhos de massa folhada		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasanha/massa no forno/cannelloni/ desenformados		X	2	190-200	45-55
Lasanha e carne		X	1-3	200	45-100
Carne e batatas		X	1-3	200	45-100
Peixe e legumes		X	1-3	180	30-50

Tipo de alimento	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
CARNE					
Borrego/vitela/vaca/ porco 1Kg		X	2	190-200	70-100
Frango/coelho/pato 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Peru/ganso 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
PEIXE					
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		X	2	180-200	40-60
LEGUMES					
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		X	2	180-200	50-60

Tabela de cozedura com a função GRILL

Tipo de alimento	Função	Pré-aqueci-mento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín.)
Tostas		–	4	250	2-5
Filetes/postas de peixe		–	4	200	20-35
Salsichas/ espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		–	4	200-250	15-40
Frango assado 1-1,3 Kg		–	2	200	50-65
Frango assado 1-1,3 Kg com espeto		–	2	250	60-80
Rosbife mal passado 1Kg		–	2	200	35-45
Perna de borrego/pernis		–	2	200	60-90
Batatas assadas		–	2	200	45-55
Gratinado de legumes		–	2	250	10-15

Nota: os tempos e as temperaturas de cozedura são apenas indicativos.

Limpeza e manutenção

LIMPEZA

⚠ ATENÇÃO!

- Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.
- Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.

Exterior do forno

ⓘ **IMPORTANTE:** não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

ⓘ **IMPORTANTE:** não utilize esponjas abrasivas ou raspadores ou esfregões metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex., alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO). O vidro interno é liso para facilitar a limpeza.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. pizza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica:

⚠ ATENÇÃO!

- Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Esta função queima os restos de sujidade, a uma temperatura de cerca de 500°C, efectuando depósitos facilmente removíveis com uma esponja húmida, quando o forno estiver frio. Não é necessário activar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa de cozedura, verifique se, durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligados.
- Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
- Certifique-se de que elimina os resíduos grandes de alimentos e as nódoas do vidro da porta antes de iniciar o ciclo de limpeza pirolítica
- O aparelho poderá estar equipado com a função de limpeza pirolítica:
  Ciclo padrão (PYRO - PIRÓLISE): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.

NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.

MANUTENÇÃO

⚠ ATENÇÃO!

- Utilize luvas de protecção.
- Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.
- Desligue o forno da corrente eléctrica.

Para remover a porta

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível (fig. 1).

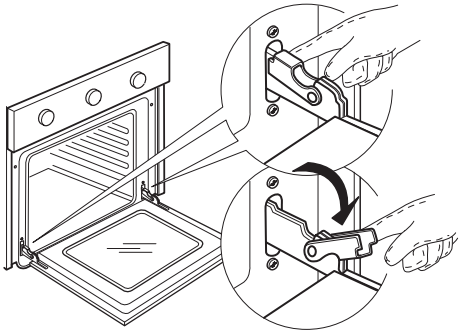


Fig. 1

3. Feche a porta o mais possível (A), levante-a (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2, 3, 4).

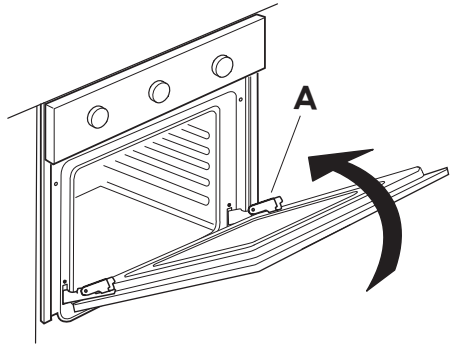


Fig. 2

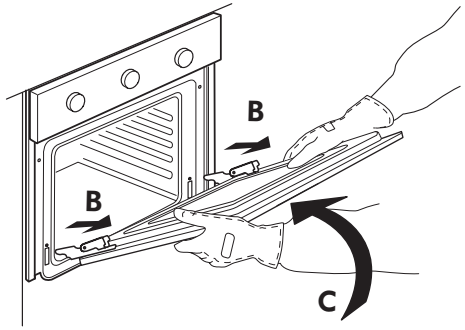


Fig. 3

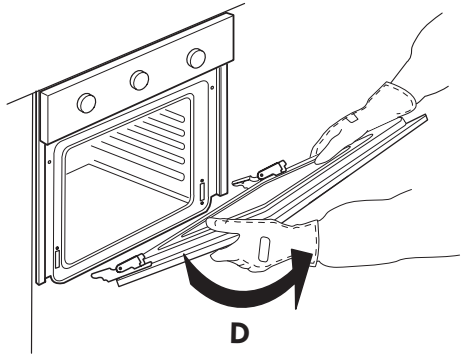


Fig. 4

Para reinstalar a porta

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

Para substituir a lâmpada traseira

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.

Fig. 5

2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 5), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

NOTA:

Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300°C.
A lâmpada utilizada no aparelho foi especificamente concebida para aparelhos eléctricos e não é adequada para ser utilizada na iluminação de compartimentos (Regulamento da comissão (CE) N° 244/2009).
As lâmpadas estão disponíveis no Serviço de Assistência Técnica da IKEA.

O que fazer se...

Problema	Possível causa	Solução
O forno não funciona:	Sem fornecimento de energia eléctrica.	Verifique se há energia eléctrica.
	O forno não está ligado à tomada eléctrica.	Introduza a ficha do forno na tomada eléctrica.
	O botão selector está no **"0"**.	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
	O botão selector está no "".	Rode o botão selector para seleccionar uma função de cozedura.
	O tempo de cozedura não está ajustado.	Defina um tempo de cozedura com o botão central. O forno não funciona com o tempo de cozedura definido para zero.
A porta do forno está bloqueada e não abre.	Avaria eléctrica devido a flutuações de tensão.	- Coloque o botão selector de funções no **"0"**. - Programe o temporizador para 5 min e aguarde que a porta do forno seja desbloqueada.

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na tabela "O que fazer se...".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a anomalia ficou resolvida.

Se o forno ainda não funcionar após essas verificações, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa de características), situado no canto direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta);

SERVICE 0000 000 00000

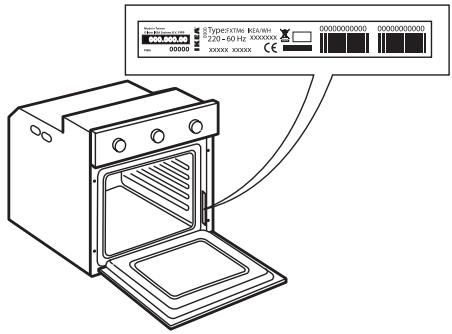
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

Especificações técnicas

Dimensões	
Largura	595
Altura	595
Profundidade	564
Volumes úteis (L)	59
Área da superfície do tabuleiro para bolos maior (superfície útil) cm^2.	1200
Resistências superior e inferior W	2450
Ar forçado W	2000
Grill W	2450
Descongelação W	45
Ventoinha de arrefecimento W	21
Limpeza pirolítica W	2450
Lâmpada do forno W	25
Potência total W	2600
Número de funções	7
Consumo de energia kWh	0,79
Consumo de energia com carga padrão e resistências superior e inferior Kwh.	0,79
Consumo de energia com carga padrão e aquecimento do ar forçado Kwh.	0,90

As informações técnicas encontram-se na chapa de características no interior do aparelho.



Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte e de que a porta do forno fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência Técnica mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de poliestireno apenas durante a instalação.

Preparação do móvel de embutir

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

Recomendações gerais

Antes de utilizar

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Não retire a chapa de características situada no lado direito da estrutura da porta.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-o a 200° durante cerca de uma hora para eliminar odores e vapores provenientes dos materiais de isolamento e da massa lubrificante de protecção.

Durante a utilização

- Não coloque objectos pesados na porta, uma vez que poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca despeje água no interior de um forno quente, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

Dispositivo de segurança da porta
Para abrir a porta com o dispositivo de segurança, consulte a fig. 1.

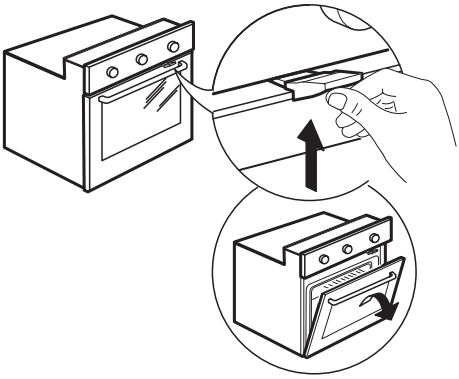


Fig. 1

O dispositivo de segurança da porta pode ser removido, seguindo a sequência das imagens (consulte a fig. 2).

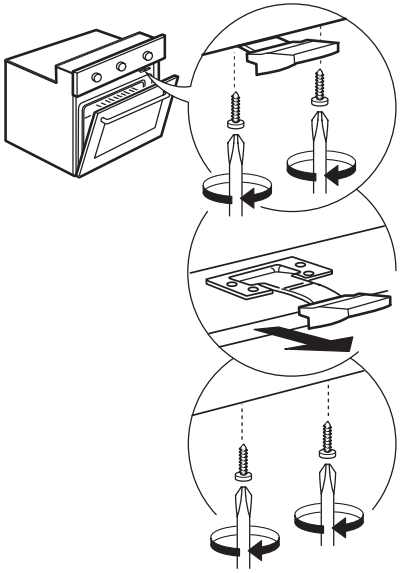


Fig. 2

Ligação eléctrica

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte o Serviço de Assistência Técnica IKEA.

Questões ambientais

Eliminação dos materiais da embalagem

- O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem (♺). As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

- O símbolo ▬ no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como desperdício doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento eléctrico e electrónico.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

Declaração de conformidade CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma Europeia (CE) n.° 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GARANTIA IKEA

Durante quanto tempo é válida a garantia IKEA?
Esta garantia é válida durante cinco (5) anos, contados a partir da data de compra do seu aparelho na IKEA, excluindo os aparelhos denominados LAGAN, os quais têm apenas dois (2) anos de garantia.
A factura ou talão de compra original é necessária como prova de compra. Se a assistência for efectuada ao abrigo da garantia, isso não irá aumentar o período de garantia do aparelho.

Que aparelhos não estão cobertos pela garantia de cinco (5) anos IKEA?
Os aparelhos denominados LAGAN e todos os electrodomésticos adquiridos na IKEA antes de 1 de Agosto de 2007.

Quem irá realizar o serviço de assistência?
O prestador de serviço da IKEA fornecerá o serviço através dos seus próprios serviços de assistência ou da sua própria rede de agentes autorizados.

O que é que esta garantia cobre?
A garantia cobre as avarias do electrodoméstico causadas por eventuais defeitos de fabrico ou de material, que se verifiquem a partir da data de compra na IKEA. Esta garantia destina-se apenas a uso doméstico. As excepções estão especificadas no parágrafo "O que é que esta garantia não cobre?". Dentro do período de garantia, os custos para resolver a avaria, nomeadamente reparações, peças e componentes, mão-de-obra e deslocação estão cobertos, desde que o aparelho esteja acessível para ser reparado sem que sejam necessários gastos especiais. Nestas condições, são aplicáveis as directrizes da UE (N.° 99/44/EG), bem como a respectiva legislação local em vigor. As peças substituídas passarão a ser propriedade da IKEA.

O que fará a IKEA para corrigir o problema?
O prestador de serviço designado pela IKEA irá examinar o produto e decidir, segundo o seu critério, se está coberto por esta garantia. Em caso afirmativo, o prestador de serviço da IKEA ou o seu agente autorizado irá então, através dos seus próprios serviços de assistência, decidir, segundo o seu critério, se irá reparar o produto defeituoso ou substituí-lo por outro igual ou equivalente.

O que é que esta garantia não cobre?
- Desgaste normal e rotura.
- Danos deliberados ou negligentes, danos provocados pelo não cumprimento das instruções de utilização, instalação incorrecta ou ligação a uma voltagem incorrecta, danos causados por uma reacção química ou electroquímica, oxidação, corrosão ou danos causados pela água, incluindo, mas sem limitar, os danos causados por excesso de calcário na água fornecida, danos provocados por condições ambientais anormais.
- Consumíveis, incluindo pilhas e lâmpadas.
- Peças não funcionais e decorativas que não afectam a utilização normal do aparelho, incluindo riscos e possíveis diferenças de cor.
- Danos acidentais causados por objectos estranhos ou substâncias e pela limpeza ou desobstrução de filtros, sistemas de drenagem ou gavetas de detergente.
- Danos causados nas seguintes peças: vidro cerâmico, acessórios, cestos de loiça e talheres, tubos de alimentação e drenagem, vedantes, lâmpadas e coberturas de lâmpadas, visores, botões, revestimentos e partes de revestimentos protectores. A menos que seja possível demonstrar que tais danos foram

provocados por defeitos de fabrico.
- Casos em que não é detectada qualquer avaria durante a visita do técnico.
- Reparações não efectuadas pelos nossos prestadores de serviço e/ou por um agente autorizado ou quando não tenham sido usadas peças originais.
- Reparações provocadas por uma instalação incorrecta ou que não cumpra as especificações de instalação.
- Utilização do aparelho num ambiente não doméstico, isto é, profissional.
- Danos de transporte. Se o cliente transportar o produto para casa ou para qualquer outro endereço, a IKEA não poderá ser responsabilizada por eventuais danos que possam ocorrer durante o transporte. No entanto, se a IKEA efectuar a entrega do produto na morada do cliente, os eventuais danos provocados durante essa entrega serão abrangidos pela garantia IKEA.
- Gastos de execução da instalação inicial do aparelho IKEA.
  No entanto, se um prestador de serviços IKEA ou um agente de serviços autorizado efectuar a reparação ou a substituição do aparelho ao abrigo desta garantia, o prestador de serviços ou o seu agente autorizado reinstalarão o aparelho reparado ou instalarão o aparelho de substituição, se necessário.

Estas restrições não se aplicam a serviços que tenham sido correctamente realizados por um especialista qualificado, que utilize as nossas peças originais para adaptar o aparelho às especificações técnicas de segurança de outro país da UE.

Como se aplica a legislação nacional?
A garantia IKEA concede-lhe direitos legais específicos, que cobrem ou excedem todas as normativas legais nacionais. No entanto, estas condições não limitam, de forma alguma, os direitos do consumidor descritos na legislação nacional.

Área de validade
Para os aparelhos adquiridos num país da UE e transportados para outro país da UE, os serviços serão prestados de acordo com as condições de garantia normais no novo país. A obrigação de prestar serviços abrangidos pela garantia existe apenas se o aparelho cumpre e está instalado em conformidade com:
- as especificações técnicas do país onde a reclamação de garantia é feita;
- as Instruções de Instalação e a Informação de Segurança do Manual do Utilizador.

O SERVIÇO Pós-Venda dedicado para electrodomésticos IKEA
Por favor, não hesite em contactar com o Prestador do Serviço de Pós-Venda designado pela IKEA para:
- fazer um pedido de assistência ao abrigo desta garantia;
- solicitar um esclarecimento relativo à instalação do aparelho IKEA nos móveis de cozinha IKEA;
- solicitar um esclarecimento sobre as funções dos aparelhos IKEA.

Para garantir que lhe proporcionamos a melhor assistência, por favor, antes de contactar connosco leia atentamente as Instruções de Instalação e/ou o Livro de Instruções de utilização.

Como contactar-nos, se necessitar do nosso serviço?

Na última página deste manual, encontrará a lista de Prestadores do Serviço de Pós-Venda designados pela IKEA e os respectivos números de telefone nacionais.

Para lhe proporcionarmos um serviço mais rápido, recomendamos a utilização dos números de telefone específicos incluídos no manual. Indique sempre os números incluídos

no manual do aparelho específico para o qual necessita de assistência. Também solicitamos que nos indique sempre o número de artigo IKEA (código de 8 dígitos) e o número de serviço de 12 dígitos situados na chapa de características.

GUARDE A FACTURA OU TALÃO DE COMPRA!
É a sua prova de compra e será necessária para aplicar e validar a garantia. A factura ou talão de compra indica igualmente o nome e o número de artigo (código de 8 dígitos) IKEA de cada aparelho que adquiriu.

Necessita ajuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais não relacionados com Pós-Venda sobre os seus electrodomésticos, por favor, contacte o callcenter da IKEA. Recomendamos que leia atentamente a documentação do aparelho antes de nos contactar.

Índice

Información de seguridad	25	Qué hacer si...	38
Descripción del producto	28	Datos técnicos	39
Panel de mandos	30	Instalación	40
Uso diario	30	Conexión eléctrica	42
Tablas de cocción	33	Cuestiones medioambientales	42
Cuidado y mantenimiento	35	GARANTÍA IKEA	43

Información de seguridad

Su seguridad y la de los demás es muy importante

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad, que se deben leer y seguir en todo momento.

⚠ Este es el símbolo de peligro, en lo referente a la seguridad, que alerta a los usuarios sobre los posibles riesgos para ellos y los demás.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

⚠ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, provoca lesiones graves.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, en caso de no evitarse, puede provocar lesiones graves.

Todos los mensajes de seguridad especifican el peligro al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas resultantes de un uso no correcto del aparato. Aténgase estrictamente a las siguientes instrucciones:

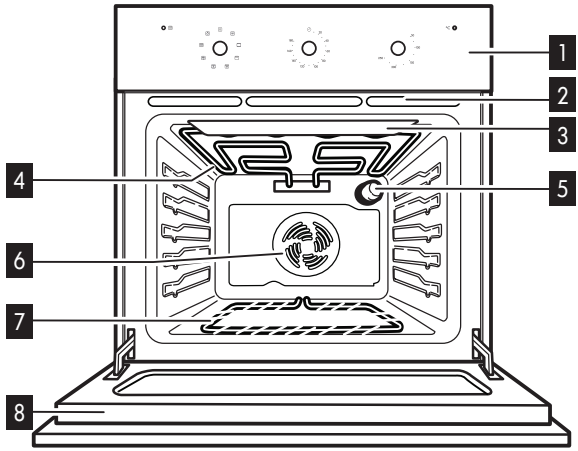
- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación eléctrica y su mantenimiento los debe realizar un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
- Los cables eléctricos deberán ser cambiados por un electricista cualificado. Póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado.
- Las normativas exigen que el aparato esté puesto a tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Cuando el aparato esté instalado, coloque un disyuntor multipolar con una separación de contacto (al menos 3 mm) en todos los polos, para proporcionar una desconexión total cuando se produzca una sobretensión de categoría III. Deberá colocarse en la instalación fija de acuerdo con las normas nacionales referentes al cableado.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni extensiones.
- No tire del cable de alimentación eléctrica para desconectar el enchufe.
- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar habitaciones). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia o conocimientos si son supervisados o reciben instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan mientras está en funcionamiento. Se deberá tomar precauciones para no tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deberán permanecer alejados, salvo que sean supervisados de forma continua.
- Durante y después del uso, no toque los elementos calientes ni las superficies interiores del aparato: podría quemarse. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruir dichas aberturas.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios prestando atención para no tocar las resistencias.
- No coloque materiales inflamables en el interior o cerca del aparato: podría producirse un incendio si el aparato se enciende accidentalmente.
- No caliente ni cocine en el horno alimentos en envases o recipientes cerrados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilice recipientes de materiales sintéticos.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Vigile la cocción de los alimentos ricos en

grasa y aceite.
- No desatienda el aparato al freír alimentos.
- Si utiliza bebidas alcohólicas para cocinar (por ej. ron, coñac, vino), recuerde que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se inflame.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis. Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de pirólisis.(sólo para los hornos con función de Pirólisis).
- Durante y después de la limpieza por pirólisis, todas las mascotas (sobre todo los pájaros) deberán permanecer alejados de la zona del electrodoméstico.
- Use sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni estropajos duros de metal para limpiar el cristal de la puerta del horno porque podrían rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del cristal.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar una posible descarga eléctrica.

Eliminación de los electrodomésticos
- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, corte el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.

Descripción del producto



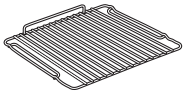
1 Panel de Control
2 Ventilador de enfriamiento[1] (oculto)
3 Protección de seguridad del grill[2]
4 Elemento calentador superior/Grill
5 Lámpara trasera del horno
6 Ventilador del horno
7 Elemento calentador inferior (oculto)
8 Puerta del horno

1) El ventilador de refrigeración puede seguir en marcha incluso después de haber apagado el aparato. Durante el ciclo de limpieza pirolítica, el ventilador funciona más rápido que durante las funciones de cocción normales.

2) Impide el contacto directo de la comida con el grill. No obstante, se aconseja que no toque la protección de seguridad mientras el horno esté encendido.

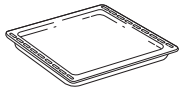
Accesorios

Estante



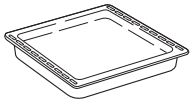
2x

Bandeja de hornear



1x

Grasera



1x

Cómo introducir las parrillas y otros accesorios dentro del horno

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).

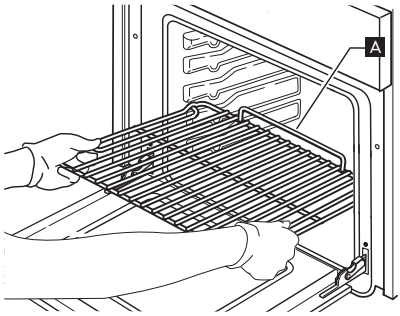


Fig. 1

2. Incline la parrilla en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).

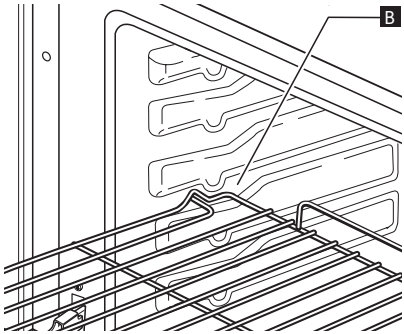


Fig. 2

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo hasta "C" (Fig. 3).

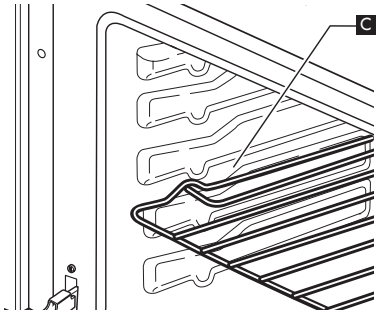


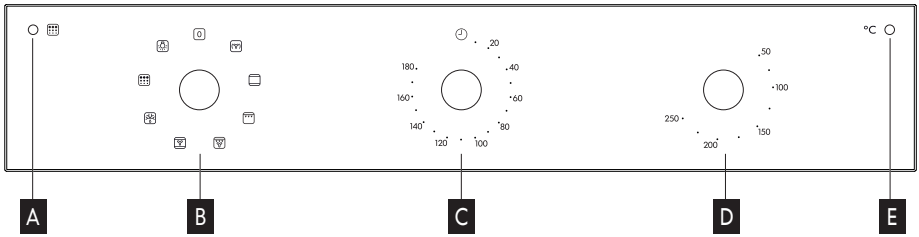
Fig. 3

4. Para extraer la parrilla, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

Los otros accesorios, como la bandeja grasera y la bandeja para asar, son introducidos exactamente de la misma forma. La curva de la parte plana sirve para bloquear la parrilla.

Las bandejas disponen de topes para evitar que se caigan las baldas.

Panel de mandos



A Puerta amarilla bloqueada (sólo durante la limpieza pirolítica).
B Selector de funciones
C Selector de tiempos de cocción
D Selector del termostato
E Led rojo del termostato

Uso diario

Para encender el horno, es necesario configurar el tiempo de cocción.

Cómo utilizar el horno

- Gire el mando de selección de funciones para seleccionar la función que desee.
- Seleccione un tiempo de cocción con el selector de tiempo. Se enciende la luz del horno.
- Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura. El piloto rojo del termostato se enciende y se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Al final del ciclo de cocción: el mando selector vuelve a "0".

Programador del tiempo de cocción

Para iniciar el tiempo del programador, gire el mando 300° y luego seleccione el tiempo deseado. Este selector se puede usar para configurar un tiempo de cocción de entre 1 y 180 minutos.
Para fijar el tiempo de cocción, después de seleccionar la función de cocción adecuada, gire el selector en sentido horario y, luego, gírelo en sentido contrario hasta fijar la duración de cocción deseada. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga y el programador se sitúa en la posición "0".
Importante: cuando el selector se encuentre en "**0**", el horno no se encenderá.

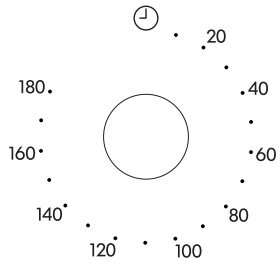


Tabla de funciones del horno

El horno tiene 4 niveles de cocción. Cuente hacia arriba desde el nivel inferior

Función		Descripción de la función
0	**HORNO APAGADO**	Horno apagado.
	AIRE FORZADO	Para cocinar hasta en dos niveles al mismo tiempo diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras o pasteles). Esta función puede usarse para cocinar diferentes alimentos sin que los olores pasen de un alimento a otro. Use el 3er nivel para cocinar en una única balda. Para cocciones en dos niveles, utilice el 1° y el 3° nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. No es necesario el precalentamiento para los alimentos precocinados congelados.
	CONVENCIONAL (Superior e Inferior)	Función adecuada para cocinar cualquier alimento en un nivel. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada. Para la cocción se recomienda utilizar el segundo o el tercer nivel.
	GRILL	Para asar filetes, kebabs y salchichas, para cocinar verduras gratinadas y para tostar pan. Precaliente el horno durante 3 - 5 min. Coloque los alimentos en el 3er o 4° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquelo en el 3er o 4° nivel, añadiendo aprox. medio litro de agua. La puerta tiene que estar cerrada mientras se gratina.
	GRATINADO CON VENTILADOR	Para asar piezas de carne grandes (patas, rosbif, pollos). Coloque los alimentos en las baldas centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Colóquelo en el 1er o 2° nivel, añadiendo aprox. medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	CONVECCIÓN	Para asar tartas con relleno líquido (dulce o salado), pizzas en un único nivel o en dos niveles. En caso de cocinar en dos niveles, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Precaliente el horno a la temperatura deseada y hornee los alimentos al alcanzar la temperatura seleccionada.
	DESCONGELAR	Esta función se puede utilizar para descongelar más rápidamente los alimentos a temperatura ambiente. Los alimentos se deben colocar en el 2° nivel del horno con su envoltorio para que no se sequen.

Función		Descripción de la función
	LIMPIEZA PIROLÍTICA	Con el selector de tiempo de cocción, configure la función de limpieza pirolítica durante un mínimo de 90 minutos y un máximo de 180 minutos.
	LUZ	Para encender la luz del horno.

Advertencias:
Durante el ciclo de autolimpieza (pirólisis) asegúrese de quitar todos los accesorios suministrados, para evitar que aumente más la temperatura exterior de la puerta y para garantizar una limpieza más eficiente de la parte inferior del horno.

Tablas de cocción

Tipo de alimento	Función	Precalenta-miento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
DULCES, REPOSTERÍA, ETC.					
Bizcochos		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tarta de frutas)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Galletas, tartaletas		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Petit choux		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Merengues		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Pan, pizza, focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Pizzas congeladas		X	2	250	10-15
		X	1-3	250	10-20
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Volovanes, canapés de hojaldre		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasaña, pasta al horno, canelones, tartas		X	2	190-200	45-55
Lasaña y carne		X	1-3	200	45-100
Carne y patatas		X	1-3	200	45-100
Pescado y verduras		X	1-3	180	30-50

Tipo de alimento	Función	Precalenta-miento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
CARNE					
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		X	2	190-200	70-100
Pollo, conejo, pato 1 kg		X	2	200-230	50-100
Pavo, oca 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
PESCADO					
Pescado al horno/ en papillote (lomos, entero)		X	2	180-200	40-60
VERDURA					
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		X	2	180-200	50-60

Tabla de cocción para la función GRILL

Tipo de alimento	Función	Precalenta-miento	Nivel (desde abajo)	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Tostada		–	4	250	2-5
Filetes de pescado / de carne		–	4	200	20-35
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		–	4	200-250	15-40
Pollo asado 1 - 1,3 Kg		–	2	200	50-65
Pollo asado 1 - 1,3 Kg con rustepollos		–	2	250	60-80
Rosbif poco hecho 1 kg		–	2	200	35-45
Pierna o jarrete de cordero		–	2	200	60-90
Patatas asadas		–	2	200	45-55
Verduras gratinadas		–	2	250	10-15

Nota: los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados.

Limpieza y mantenimiento

LIMPIEZA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Limpie el horno sólo cuando esté frío al tacto.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Exterior del horno

ⓘ **IMPORTANTE:** no use detergentes corrosivos o abrasivos. Si un producto de estas características entra accidentalmente en contacto con el aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo.

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si está muy sucio, utilice una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Seque con un paño seco.

Interior del horno

ⓘ **IMPORTANTE:** no use estropajos abrasivos o metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y límpielo preferiblemente mientras aún esté templado, para quitar la suciedad acumulada y los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Use detergentes específicos para horno y siga todas las instrucciones del fabricante.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Puede retirar la puerta del horno para facilitar la limpieza (consulte MANTENIMIENTO). El cristal interior es liso para facilitar su limpieza.

NOTA: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y alrededor de la junta. Cuando el horno esté frío, seque la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

Accesorios

- Sumerja los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

Ciclo de limpieza de los hornos con función pirolítica:

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- No toque el horno durante el ciclo de pirólisis.
- Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo de pirólisis.

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500°C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No seleccione la función de pirólisis después de cada uso, sólo cuando el horno esté muy sucio o produzca humo durante el precalentamiento o la cocción.

- Si se coloca el horno debajo de una placa de cocción, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante la autolimpieza (pirólisis).
- Antes de activar la función pirolítica, retire todos los accesorios del horno.
- Asegúrese de quitar las grandes partículas de alimentos y manchas del cristal de la puerta antes de comenzar el ciclo de pirólisis.
- El aparato puede estar equipado con la función pirolítica:
  Ciclo estándar (PYRO): adecuado para limpiar el horno cuando está muy sucio.

NOTA: durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura del interior descienda por debajo del nivel de seguridad.

MANTENIMIENTO

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- Utilice guantes de seguridad.
- Compruebe que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.
- Desconecte el horno de la red eléctrica.

Para extraer la puerta

1. Abra la puerta por completo.
2. Levante los ganchos y empújelos al máximo hacia delante (Fig. 1).

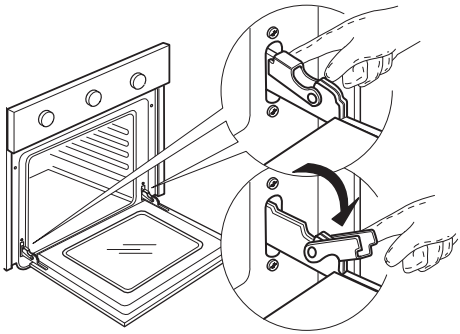


Fig. 1

3. Cierre la puerta el máximo que pueda (A), levántela (B) y gírela (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2, 3, 4).

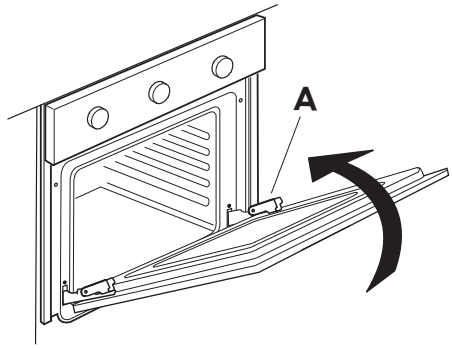


Fig. 2

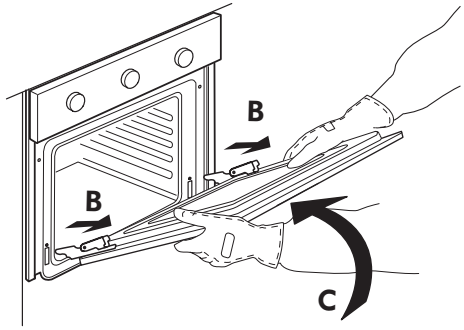


Fig. 3

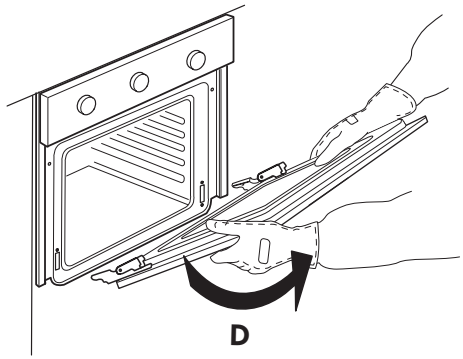


Fig. 4

Para montar la puerta

1. Introduzca las bisagras en sus posiciones.
2. Abra la puerta por completo.
3. Baje los dos pestillos.
4. Cierre la puerta.

Para cambiar la bombilla posterior

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

Fig. 5

2. Desatornille la tapa de la lámpara (Fig. 5), cambie la lámpara (véase la nota sobre el tipo de lámpara) y vuelva a colocar la tapa atornillándola.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

NOTA:

Use sólo lámparas incandescentes de tipo E-14, T300°C, 25-40W/230V.
La lámpara utilizada en el aparato ha sido especialmente diseñada para aparatos eléctricos y no es adecuada para iluminar hogares (Normativa de la Comisión (EC) N° 244/2009).
Las bombillas están disponibles a través del servicio de asistencia técnica de IKEA.

Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona:	Fallo en el suministro eléctrico.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red
	El horno no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el horno a la red eléctrica.
	El mando del selector está configurado en **"0"**.	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
	El mando del selector está configurado en "☼".	Gire el mando de selección de funciones para seleccionar una función de cocción.
	El tiempo de cocción no está configurado.	Configure un tiempo de cocción en el mando del centro. El horno no funcionará si el tiempo de cocción se configura a cero.
La puerta del horno está bloqueada y no se soltará.	Disfunción eléctrica debido a fluctuaciones de voltaje.	- Configure el mando selector de funciones en **"0"**. - Sitúe el temporizador en 5 min y espere a que la puerta del horno se libere.

Antes de llamar al Servicio de Atención:

1. Intente resolver el problema usted mismo con la ayuda de la tabla "Qué hacer si...".
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si, después de estas comprobaciones, el problema persiste, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.

Indique lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que hay tras la palabra Service en la placa de características), en el extremo derecho de la cavidad (visible cuando la puerta del horno esté abierta);

SERVICE 0000 000 00000

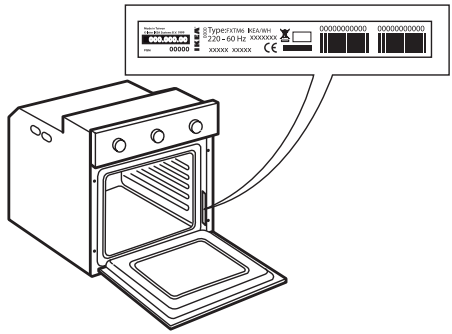
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA (para garantizar el uso de piezas de recambio originales y una correcta reparación).

Datos técnicos

Dimensiones	
Ancho	595
Alto	595
Fondo	564
Volúmenes usables (L)	59
Área de la bandeja de cocción más grande (superficie neta) cm^2	1200
Resistencia superior + inferior W	2450
Aire forzado W	2000
Grill W	2450
Descongelación W	45
Ventilador de refrigeración W	21
Limpieza pirolítica W	2450
Luz del horno W	25
Potencia total W	2600
Número de funciones	7
Consumo de energía kWh	0,79
Consumo de energía con una carga normal y la resistencia superior + inferior kWh	0,79
Consumo de Energía con una carga estándar y calentamiento de aire forzado kWh	0,90

La información técnica se encuentra en la placa de datos del interior del aparato.



Instalación

Una vez desembalado el horno, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierre bien. Si tiene problemas, póngase en contacto con su vendedor o con el Servicio de Asistencia más cercano. Para evitar daños, retire el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

Preparación del mueble para empotrar el horno

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90°C).
- Corte los muebles antes de colocar el horno en su alojamiento y quite con cuidado todas las virutas de madera y el serrín.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, deje el espacio mínimo entre la encimera y el extremo superior del horno.

Recomendaciones generales

Antes del uso

- Quite las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- No quite la placa de características ubicada en el lado derecho del marco de la puerta.
- Quite los accesorios del horno y caliéntelo a 200° durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso

- No coloque objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No se aferre a la puerta ni cuelgue nada del asa.
- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No vierta agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos no entren en contacto con las piezas calientes del horno o queden atrapados por la puerta.
- No exponga el horno a los agentes atmosféricos.

Bloqueo de seguridad de la puerta
Para abrir la puerta con el bloqueo de seguridad de la puerta, consulte la Fig 1.

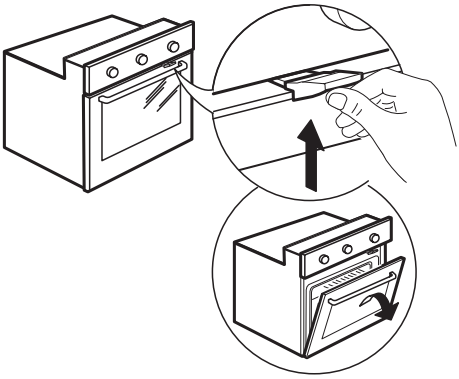


Fig. 1

Si lo desea, puede retirar el bloqueo de seguridad de la puerta siguiendo los pasos de la secuencia de imágenes de la Fig. 2.

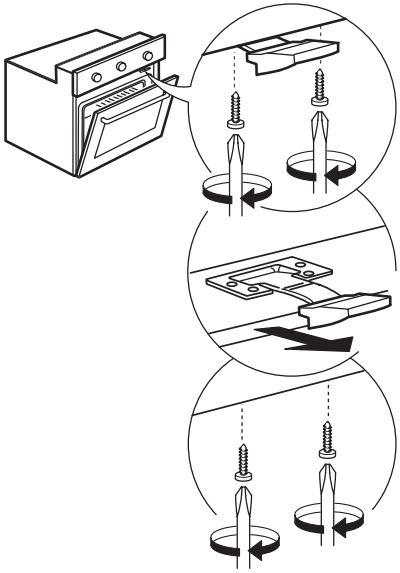


Fig. 2

Conexión eléctrica

Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincida con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Contacte con el servicio de asistencia técnica de IKEA.

Cuestiones medioambientales

Eliminación del embalaje

- El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Eliminación del producto

- Este electrodoméstico está marcado con arreglo a la directriz europea 2002/96/EC sobre la Eliminación de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.

- El símbolo ▬ en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precaliente el horno sólo si esto se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
- Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

Declaración de conformidad CE

- Este horno, que ha sido diseñado para entrar en contacto con alimentos, cumple la Norma Europea (CE) n° 1935/2004. Ha sido diseñado, fabricado y vendido con arreglo a los requisitos de seguridad de la directiva de "Baja Tensión" 2006/95/CE (que reemplaza a 73/23/CEE y las posteriores enmiendas), y los requisitos de protección de “EMC” 2004/108/CE.

GARANTÍA IKEA

¿Qué plazo de validez tiene la garantía de IKEA?
Esta garantía es válida por cinco (5) años a partir de la fecha original de compra del electrodoméstico en IKEA, excluyendo los aparatos denominados LAGAN, los cuales tienen solo dos (2) años de garantía. Como justificante de la compra, necesitará la factura o recibo de compra original. Si se realizan reparaciones en el periodo de garantía, no se ampliará el periodo de garantía del electrodoméstico.

¿Qué aparatos no están cubiertos por la garantía de cinco (5) años de IKEA?
Los aparatos LAGAN y todos los electrodomésticos comprados en IKEA antes del 1 de agosto de 2007.

¿Quién llevará a cabo el servicio?
El proveedor de servicios autorizado de IKEA prestará el servicio a través de su propio servicio o una red de servicio autorizada.

¿Qué cubre está garantía?
La garantía cubre defectos del electrodoméstico, que pueden haber sido causados por un defecto de fabricación o de materiales a partir de la fecha de la compra en IKEA. Esta garantía se aplica sólo al uso doméstico. Las excepciones se especifican en el título "¿Qué no cubre esta garantía?". Dentro del periodo de garantía, los costes para remediar el fallo, por ejemplo reparaciones, piezas, mano de obra y desplazamientos quedarán cubiertos, siempre que el electrodoméstico esté accesible para reparar sin gastos especiales. En estas condiciones, se aplican las directrices de la UE (N° 99/44/EG) y las respectivas normativas locales. Las piezas cambiadas pasarán a ser propiedad de IKEA.

¿Qué hará IKEA para solucionar el problema?
El proveedor de servicios designado de IKEA examinará el producto y decidirá, según su criterio, si está cubierto por la garantía. En caso afirmativo, el proveedor de servicios de IKEA, o su servicio autorizado, por medio de sus propias operaciones de servicio, decidirán, según su criterio, si reparan el producto defectuoso o si lo cambian por uno igual o comparable.

¿Qué no cubre esta garantía?
- El deterioro o desgaste normal.
- Daños deliberados o causados por negligencia, daños causados por incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, instalación incorrecta, conexión a una tensión incorrecta, daños causados por reacciones químicas o electroquímicas, óxido, corrosión o daños causados por el agua incluyendo pero sin limitarse a los daños causados por un exceso de cal en el agua, y los daños provocados por condiciones medio ambientales anormales.
- Piezas consumibles, incluyendo las baterías y las bombillas.
- Piezas no funcionales y decorativas, que no afecten el uso normal del electrodoméstico, incluida cualquier posible raya y las diferencias de color.
- Daños accidentales provocados por objetos o sustancias extraños, por la limpieza o por el desbloqueo de los filtros, los sistemas de vaciado o los cajetines para el jabón.
- Daños provocados en las siguientes piezas: vidrio cerámico, accesorios, cestos para la vajilla y los cubiertos, tuberías de llenado o vaciado, juntas, bombillas o sus cubiertas, pantallas, mandos, revestimientos y partes de los revestimientos protectores. Salvo que se demuestre que tales daños hayan sido provocados por fallos en la producción.
- Casos en los que no se detecte ningún fallo en el producto durante la visita de un técnico.
- Reparaciones no realizadas por nuestros

proveedores de servicios y/o un servicio autorizado por IKEA, o cuando se utilicen piezas no originales.
- Reparaciones provocadas por una instalación defectuosa o que no cumpla las especificaciones de instalación.
- Uso del electrodoméstico en un entorno no-doméstico, es decir, uso profesional.
- Daños de transporte. Si un cliente transporta el producto a su casa o a otra dirección, IKEA no se responsabiliza de los daños que pueda sufrir en el trayecto. No obstante, si IKEA entrega el producto en la dirección indicada por el cliente, los daños del producto producidos con motivo del transporte serán cubiertos por IKEA.
- Coste de la instalación inicial del aparato IKEA.
  No obstante, si un proveedor de servicios de IKEA o su servicio autorizado repara o sustituye el aparato con arreglo a esta garantía, el proveedor de servicios o su servicio autorizado volverán a instalar el aparato arreglado o nuevo, si es necesario.

Estas restricciones no se aplican a las tareas libres de fallos llevadas a cabo por un especialista cualificado utilizando nuestras piezas originales, con vistas a adaptar el electrodoméstico a las especificaciones técnicas de seguridad de otro país de la UE.

¿Cómo se aplica la ley nacional?
La garantía IKEA le otorga derechos legales específicos, que cubren o exceden todas las normativas legales locales.
No obstante, estas condiciones no limitan de ningún modo los derechos de los consumidores prescritos por la legislación local.

Área de validez
Para los electrodomésticos comprados en un país de la UE y que son llevados a otro país de la UE, se proporcionarán los servicios de acuerdo con las condiciones de la garantía normales en el nuevo país. Sólo existe la obligación de realizar servicios en el marco de la garantía si el electrodoméstico cumple y está instalado según:
- Las especificaciones técnicas del país en el que se realiza la reclamación.
- Las instrucciones de montaje y la información de seguridad del Manual del Usuario.

El SERVICIO POSTVENTA dedicado para aparatos IKEA
Por favor, no dude en contactar con el Proveedor de Servicio designado por IKEA para:
- hacer una reclamación con arreglo a esta garantía;
- solicitar aclaraciones relacionadas con la instalación del aparato IKEA en los muebles de cocina IKEA;
- solicitar aclaraciones sobre las funciones de los aparatos IKEA.

Para asegurar de que le proporcionaremos la mejor asistencia, por favor, lea atentamente las Instrucciones de Montaje y/o el Manual de Instrucciones antes de contactar con nosotros.

¿Cómo contactar con nosotros si necesita nuestro servicio?

En la última página de este manual encontrará el listado de Proveedores de Servicio designados por IKEA y los respectivos números de teléfono nacionales.

Para proporcionarle un servicio más rápido, le recomendamos que utilice los números de teléfono específicos que se incluyen en este manual. Indique siempre los números que aparecen en el manual correspondientes al aparato específico para que el necesita asistencia. Además, indique siempre el número de producto, (8 dígitos) y el número de servicio de 12 dígitos del artículo de IKEA, que se encuentran

en la placa de datos técnicos del aparato.

¡GUARDE LA FACTURA O RECIBO DE COMPRA!
Es la prueba de la compra y lo necesitará para hacer uso de la garantía. El recibo también incluye el nombre y el número del producto (8 dígitos) de IKEA, para cada uno de los electrodomésticos que compre.

¿Necesita ayuda adicional?
Para quaisquer esclarecimentos adicionais
Para todas las cuestiones adicionales no relacionadas con Post-Venta sobre sus aparatos, por favor, diríjase al call center de la tienda IKEA. Le recomendamos que lea atentamente la documentación del aparato antes de contactar con nosotros.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

5019 60 000158

© Inter IKEA Systems B.V. 2012

18535

AA-720041-1